

KONFITOREI AKADEMIE

Einzelheiten zu unseren individuellen Events



„Wir gestalten Dein Gruppenevent komplett individuell vom Wunsch-Thema bis zum gesamten Ablauf. Schau Dir daher alle Punkte einmal in Ruhe an und überlege, was Dir am besten gefallen würde.“

Melde Dich anschließend doch bei uns, damit wir Dein Event zusammen planen können. Komme gerne mit Deinen Anliegen oder Ideen auf uns zu.“

Termin:

Den Termin (Datum/Uhrzeit) für Dein Event legen wir nach Absprache fest. Wir empfehlen generell Termine so früh wie möglich zu buchen - je früher Du buchst, desto besser ist die Chance das Dein Wunschtermin noch frei ist. Erfahrungsgemäß ist eine Buchung etwa 3-6 Monate vorher empfehlenswert.

Teilnehmeranzahl:

Generell sind bei uns Gruppenevents mit einer Teilnehmeranzahl von ca. 8-40 Personen möglich.

Dauer:

Die Dauer des Events planen wir, wie auch sonst alles, ganz individuell. Sie hängt vom Thema und der konkreten Gestaltung ab und beträgt in der Regel zwischen 2 und 6 Stunden (Bei Kinderevents etwa 2,5-3 Stunden).

Thema:

Du kannst Dir für Dein Event ein Back-Thema aus unserem Kursprogramm frei auswählen. Alle Back-Themen findest du auf unserer Webseite. Neben dem „Backen“ sind auch Themen

wie „Kochen“ oder „Cocktails“ möglich. Wir senden Dir hierzu gerne unsere Vorschläge.
(Hinweis: Für Kindergeburtstage sind nicht alle Themen umsetzbar.)

Interesse & Erfahrung:

Für unsere Planung ist es hilfreich zu wissen, welcher Grad an Interesse und Erfahrung für das gewählte Thema bei den teilnehmenden Personen vorhanden ist, da wir die Gestaltung dementsprechend darauf abstimmen. Das bedeutet zum Beispiel das das Interesse sowie Erfahrung der Teilnehmer entscheidend dafür sind, welchen Schwierigkeitsgrad eines Themas man auswählen kann.

Extras:

Neben dem eigentlichen Kurs kannst Du noch verschiedene Erweiterungen auswählen.
Es gibt dafür beispielweise folgende Möglichkeiten:

- **Gruppen-Fotos:** Mache Dein Event unvergesslich! Wir fertigen kreative und tolle Gruppen-Aufnahmen von Euch an.
- **Wettbewerb:** Bildet Teams und tretet gegeneinander an. Eure hergestellten Kreationen werden dann von unserer Jury bewertet. Es kann auf Wunsch auch ein Preis für das Gewinnerteam festgelegt werden. Diese Erweiterung bringt viel Spaß und Spannung in die Angelegenheit. Möge das beste Team gewinnen.
- **Musik-Paket:** Wie wäre es mit musikalischer Hintergrundmusik als stimmungsvolle Untermalung Deines Events. Du kannst hierfür gerne Deine eigene Playlist mitbringen. Denn mit Musik wird alles noch besser - also: Music please!
- **Karaoke-Paket:** Nach dem Kurs schon gehen - wieso denn? Ergänze den Abend nach Deinem Back- oder Kochkurs doch noch mit einem Karaoke-Event in schöner Atmosphäre. Diese Erweiterung bringt ebenfalls viel Spaß und Spannung in die Angelegenheit. Wir gehen hierbei auch gerne auf Deinen Musikgeschmack ein.
- **Cocktail-Paket:** Buche weitere Getränke für Deinen Event dazu, z.B. für den anschließenden Karaoke-Abend.

Schürzen:

Die Schürzen für das Event stellen wir Dir zur Verfügung.
Es ist möglich die Schürzen, insbesondere für die „Hauptperson“ zu erwerben, sodass diese sie - nicht zuletzt als Erinnerung - mit nach Hause nehmen kann. Besonders schön ist es dafür, wenn die anderen Teilnehmer darauf unterschreiben.
Ab 16 Teilnehmern ist die Schürze für die „Hauptperson“ kostenlos dabei.

Getränke & Essen:

Für Getränke senden wir Dir gerne unsere Vorschläge. Wasser und Filterkaffee sind immer vorhanden. Zusätzlich kannst Du Dir Softdrinks oder alkoholische Getränke für Dein Event aussuchen. Die Mengen wählen wir nach unseren Erfahrungswerten. Auf Wunsch sind jedoch auch andere Mengen möglich. Dazu servieren wir auch gerne herzhafte Snacks oder Speisen für Dein Event, nach vorheriger Absprache. Wir senden Dir auch hierzu gerne unsere Vorschläge. (Hinweis: Alkoholische Getränke nur bei volljährigen Personen.)

Abwasch:

Was den Abwasch der benötigten Sachen nach Deinem Event betrifft, so hast du zwei Auswahlmöglichkeiten: Entweder Du lässt alles ganz bequem von unserem Team erledigen und zahlst eine Reinigungspauschale oder Du nimmst die es selbst in die Hand.
(Dieser Punkt gilt nicht für Kinder-Events.)

Kreationen:

Die hergestellten Kreationen aus dem Kurs können entweder mit nach Hause genommen werden oder auf Wunsch auch vor Ort verzehrt werden.

Hinweis: Bitte denkt unbedingt an Transportbehälter für die hergestellten Kreationen, falls Ihr diese mitnehmen wollt.

Aufnahmen:

Während unserer Veranstaltungen kann es dazu kommen, dass Fotos gemacht werden, zum Beispiel um diese über Social Media o.ä. teilen zu können. Es würde uns helfen, wenn Du vorab Deine Einwilligung dafür gibst, sofern das okay für Dich ist. Sehr gerne senden wir Dir die Bilder auch als Erinnerung zu – denn wir wissen aus Erfahrung, dass man und natürlich auch Frau selbst, während des Events oft einfach nicht dazu kommen. ODER so viel Freiraum dafür hat.

Preise:

Da wir unsere Events individuell nach Kundenwunsch planen, gestaltet sich auch jeder Preis unterschiedlich. Dieser setzt sich u.a. zusammen aus: Personenanzahl, Thema, Gestaltung, Essen/Getränke und weiteren Wünschen.

In der Regel liegt der Preis für Erwachsene bei 99-299€ p.P. oder bei Mini-Events 59-99€ p.P.. Der Preis für Kinder liegt bei 39-59 € p.P..

Zahlung:

Was die Zahlung betrifft, kannst Du aus folgenden Optionen auswählen: Barzahlung vor Ort oder bargeldlos (per Banküberweisung oder PayPal möglich).

(Hinweise: Bei bargeldloser Zahlung wird die Rechnung einige Wochen vorab zugesandt. Bei Barzahlung bitten wir darum, die Summe passend mitzubringen und gesammelt als Gesamtbetrag zu übergeben.)

Hinweise:

- Alle Angaben dienen nur zur Information und sind unverbindlich!
Wir erstellen Dir gerne Dein individuelles Angebot.
- Bei Auftragserteilung werden unsere AGB Vertragsbestandteil.
Einsehbar unter www.konditorei-akademie.de.
- Aufsichtsperson: Bei Events mit Kindern unter 14 Jahren muss eine Aufsichtsperson mit dabei sein.